

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

BAGUETTES MONGE au levain Kayser

Voici donc ma première recette "boulange" avec mon levain liquide Kayser
Pourquoi ce nom "Monge" ??? Il s'agit de l'adresse > au 8 rue Monge à Paris, du
premier magasin de la maison Kayser, tout simplement !



J'ai fait 4 baguettes de 211 g avec cette recette.

500 g de farine de tradition T65
100 g de levain liquide
5 g de levure fraîche de boulanger (j'ai mis 2,5 g de levure déshydratée)
10 g de sel
27 cl d'eau à 20° (j'ai utilisé le verre doseur de ma Machine à pain)

Versez la levure fraîche dans un récipient, délayez-la dans 10 cl d'eau légèrement tiède et laissez à température ambiante pendant **20 min**, ou jusqu'à ce que le mélange commence à fermenter.

Versez la farine et le sel dans un saladier. Mélangez, creusez un puits et ajoutez la levure délayée avec le levain liquide et le reste d'eau (17 cl). Mélangez bien, versez la pâte sur le plan de travail fariné et pétrissez-la pendant **10 à 12 min**, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Personnellement, j'ai pétri pendant 1 min environ, à la main, puis j'ai mis mon pâton dans le bol du Thermomix, et pétri pendant 4 min.

Remettez-la dans le saladier, couvrez d'un linge humide et reposez à température ambiante pendant **20 min**.

Divisez la pâte en 3 ou 4 morceaux de même poids (selon si vous voulez faire 3 ou 4 baguettes).

Façonnez les pâtons en boules avec la paume de la main sur le plan de travail fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant **40 min**.

Façonnez les boules en forme de baguettes aux extrémités pointues. Déposez ces dernières sur la plaque de cuisson tapissée au préalable d'une feuille de papier sulfurisée, (J'ai déposé mes 4 baguettes sur le filet à baguettes Demarle).



Couvrez de nouveau d'un linge humide et laissez lever pendant **1 h 30**.

Préchauffez le four à 220°C (th 7/8). Saupoudrez légèrement les baguettes de farine et donnez dessus quelques coups de lame de cutter longitudinalement. Quand le four est à bonne température, jetez un peu d'eau au fond pour faire une belle croûte.

Cuire 20 à 25 min selon les fours.

Source : 100 % pain d'Eric Kayser.